Catálogo de iniciativas de producción local



Ingeniería Sin Fronteras

Esta guía es parte del proyecto de Educación para el Desarrollo "Andalucía Consume Crítico" (OED019/2017 "Hacia un cambio de hábitos y valores mediante un consumo responsable y crítico de la sociedad andaluza"), ejecutado por Ingeniería Sin Fronteras Andalucía y financiado por la Agencia Andaluza de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AACID).

Investigación y diagnóstico: El Enjambre Sin Reina

Diseño y maquetación: Ingeniería Sin Fronteras Andalucía









Introducción

Este material nace de la necesidad de divulgar, visibilizar y fomentar el trabajo en red en torno a la agroecología y en concreto, a las entidades que, cada vez con mayor fuerza, van construyendo, día a día, otros caminos posibles hacia la soberanía alimentaria.

Nos hemos centrado en las iniciativas agroecológicas porque entendemos que la agroecología tiene en cuenta al medio ambiente y no solo se centra en la producción de alimentos sino también en la sostenibilidad de todo el sistema agroalimentario, desde la producción, la distribución, la comercialización hasta el consumo.

La agroecología promueve una agricultura que nos provee de alimentos producidos localmente, lo cual conlleva muchos beneficios. Destacamos principalmente el fortalecimiento de la economía local y el desarrollo endógeno, al comprar productos locales ayudamos a construir un modelo económico en el que quienes producen y consumen los alimentos no dependen de quienes acaparan el poder (grandes multinacionales, grandes supermercados, cadenas de distribución, etc), y el acercamiento a una sociedad más igualitaria, justa y equitativa. Además de la disminución de transporte, minimizando el gasto energético y la contaminación, así como el embalaje, empaquetados y conservantes.

La agroecología también tiene en cuenta la salud de las personas, al fomentar productos locales que empleen menos químicos (fertilizantes, herbicidas, pesticidas), lo cual repercute a su vez en el medio ambiente. Consumir de forma local y de temporada va ligado a acostumbrarnos a vivir de nuevo al ritmo de las estaciones y a aprender a valorar los productos por su calidad intrínseca (valor nutricional, sabor, textura) más que por su aspecto o precio.

Otro punto a destacar es que la gran mayoría de la comercialización agroecológica se hace a través de canales cortos y justos. Esto implica relaciones más equitativas entre las distintas partes (productoras, comerciantes y consumidoras) quedando lejos las relaciones de poder que existen entre la gran distribución y las personas productoras además de abrir brechas y plantear alternativas reales al sistema agroalimentario tradicional.

Uno de los requisitos para la selección de las entidades del catálogo ha sido que estén situadas a menos de 200km de la ciudad de Sevilla, epicentro de nuestro trabajo.

Esperamos que este catálogo sea de utilidad para personas y entidades, que sirva para afianzar los proyectos analizados así como para dar vida a nuevas iniciativas.

Finalmente, queremos dar las gracias a todas las iniciativas de producción que han hecho posible este catálogo invirtiendo parte de su tiempo en contestar y enviarnos toda la información que les hemos solicitado.

Cómo se ha elaborado este catálogo

Éste catálogo ha sido elaborado por Ingeniería Sin Fronteras Andalucía en colaboración con el Mercao Social La Rendija y El Enjambre Sin Reina en el marco del proyecto Andalucía Consume Crítico.

El proceso de elaboración se describe a continuación:

1. Establecimiento de criterios para la evaluación de las entidades. Se partió de la *Guía para la Definición de Criterios Sostenibles en Mercados Alternativos* y su visualización de cara a las personas consumidoras. Esta guía es un trabajo fin de curso del *Curso de Experto: Visiones del Desarrollo: Herramientas y Alternativas para la Transformación Social* y fue desarrollada por Auxiliadora Toledano Cuellar en el marco del Mercao Social La Rendija. Los criterios establecidos se detallan más adelante junto a sus iconos identificativos a modo de leyenda.

   (Los criterios que cada iniciativa de producción cumple aparecen en las fichas identificados con el icono correspondiente)

2. Elaboración de un cuestionario que cada entidad completó.

3. Recepción y sistematización de los cuestionarios.

4. Elaboración del catálogo e impresión de copias para su difusión.

Criterios de evaluación de las iniciativas

Modelo de Organización Interna: Gestión y laboral
Se analiza si se trata de una iniciativa que cumple los principios de la Economía Social y Solidaria. Así como si se trata de una entidad formada por un colectivo de menos de diez personas o persona individual, y si representa una alternativa viable de empleo. También se determina si proporciona unas condiciones laborales dignas y su nivel de transparencia y trazabilidad.



Igualdad de género
Se analiza si dentro de la entidad se dan prácticas que favorecen la conciliación familiar así como la participación de las mujeres en todos los procesos que desarrolla la entidad.



Inclusión diversidad social
Se determina si se favorece la participación de personas con diversidad funcional en los procesos que desarrolla la entidad. También se analiza si se favorece la formación para la inclusión de personas con diversidad funcional.



Sostenibilidad y medio ambiente
Se determina en que medida las iniciativas basan su distribución en un canal de comercialización corto, es decir a menos de 200 km de Sevilla. Así como si la producción es ambientalmente sostenible, determinando la procedencia de las materias primas, el respeto por la estacionalidad de los productos, la inclusión de Sistemas Participativos de Garantía o Certificaciones, así como si la producción es artesanal.



Modelo de organización para el intercambio de la producción
Se analiza si los productos son demandados o aceptados por la gente, si la relación calidad/precio es coherente, el tipo de requerimientos del producto y la relación con el proveedor.



Alhucema

A







Hortalizas de temporada y de árboles, naranjos y olivos


Sanlúcar de Barameda (Cádiz)


pinarladinamita@gmail.com

Somos tres personas que trabajamos en la produccion y venta de nuestros productos. Intentamos producir acorde a nuestras ideas, que se basan en la agroecología. Nuestro objetivo es practicarla, desde la produccion hasta la venta, fomentarla, difundirla, y demostrar q se puede producir y vivir desde ella sin dañar el ecosistema. Formamos parte de un sistema participativo de garantía local.



Huerta Caracol



 Hortalizas de temporada

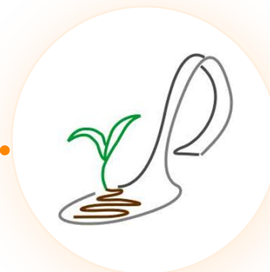
 Utrera (Sevilla)

 www.huertocaracol.com

 huertocaracol@gmail.com

Somos dos personas autónomas que practicamos la agricultura ecológica bajo la certificación del CAAE. Cultivamos principalmente lechugas vivas y hortalizas de hoja.

Del huerto a la carta








 Setas, hortalizas y hierbas aromáticas

 Tocina (Sevila)

 delhuertoalacarta@gmail.com

 @delhuertoalacarta

 @delhuertoalacarta



Queremos producir de forma ecológica, consciente y lógica. Desde nuestras ideas y principios, respetando el entorno donde estamos, los animales y el medio que nos sustenta. Luchamos por la fijación de la población rural, los saberes tradicionales y las buenas practicas agrarias.

Finca La Inmaculada






 Hortalizas, cítricos y aceitunas

 El viso del Alcor (Sevilla)

 fincalainmaculada@gmail.com

Queremos producir de forma ecológica, consciente y lógica. Desde nuestras ideas y principios, respetando el entorno donde estamos, los animales y el medio que nos sustenta. Luchamos por la fijación de la población rural, los saberes tradicionales y las buenas practicas agrarias.



Más que lechugas






 Frutas y verduras ecológicas

 Villanueva del Ariscal (Sevilla)

 maquelechugas.com

 cestasecologicas@masquelechugas.com

Más que lechugas es un proyecto de producción y venta de alimentos ecológicos certificados. Tenemos cultivadas 3 hectáreas de hortícolas en el Aljarafe sevillano, donde a lo largo del año producimos más de 30 cultivos diferentes al aire libre, para ofrecer cada semana una oferta lo más amplia posible de productos de temporada. Queremos transmitir la importancia y los beneficios de una alimentación saludable y un consumo responsable. La responsabilidad, la confianza, el respeto y el compromiso guían nuestra manera de trabajar y de relacionarnos.

Huertos Ecológicos del Tito Fernando






 Hortalizas de temporada

 Villanueva del Ariscal (Sevilla)

 Huerto Ecológico del tito Fernando

Producción ecológica para ecomercados y grupos de consumo.



Huerta La Alegría

H






 Hortalizas

 Marchena (Sevilla)

 agroecologialeti@yahoo.es

Elaboramos cestas variadas de hortalizas para grupos de consumo directo, en base a una relación de compromiso mutuo.



Bio Vega de los Rios, S. L.



 Hortalizas, verduras y frutas

 Alozaina (Málaga)

 www.biovegadelosrios.com

Cultivamos y producimos hortalizas, verduras y frutas de forma ecológica, usando variedades no híbridas ni patentadas. Trabajamos para disponer de un suelo sano que alimente plantas sanas que a su vez potenciarán la salud quienes las consumen, de la que nos sentimos responsables. Combinamos productos de temporada con producciones en invernadero.



Finca La Escondida

F





 Hortalizas y cítricos

 Lora del Río (Sevilla)

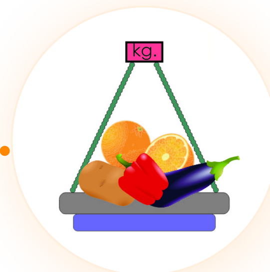
 jhermosomellado@hotmail.com

Cultivo y comercialización de verduras y frutas ecológicas de cercanía. Entre nuestros productos contamos con puerros, cebolletas, coliflores, brocolis, guisantes, calabazas roteñas, calabazas cacahuete, ajos, tomates, berenjenas, calabacines verdes y blancos, pimientos de freir, pimientos de asar. También cultivamos cítricos: naranjas salustianas, naranjas wachintonias, mandarinas clemntinas, limones y pomelos.



Bioalcores S. L. (Dietaecologica)



 Frutas y verduras ecológicas

 Viso del Alcor (Sevilla)

 www.dietaecologica.com

 ventas@dietaecologica.com

 @bioalcores

Somos una empresa agrícola familiar, comprometida con el medio ambiente y con el fomento de la agricultura ecológica. Contamos con la certificación del CAAE.



Pambiótica-Yerbal




 Especias y condimentos e infusiones

 Balneario El Raposo (Badajoz)

 www.yerbal.es

 @yerbal_bio

 @yerbal.es

Producimos plantas aromáticas, especias, condimentos e infusiones, todo ello de manera ecológica.



Fatto in casa

F






 Productos de horno, mermeladas y chutneys, vinagre de sidra, pesto y pasta fresca

 Sierra de Aracena (Huelva)

 @FattoinCasa.Aracena

Producimos utilizando ingredientes en su mayoría de origen ecológico o de producción propia. Nuestros productos de horno incluyen galletas, bizcochos, empanadas, quiches, panes y focaccias. Tenemos la certificación del Sistema Participativo de Garantía de la Red de productoras y consumidoras Sevilla EcoArtesana.



Ecoibéricos







 Jamones y embutidos ibéricos ecológicos

 Puerto Moral (Huelva)

 www.ecoibericos.com

 info@ecoibericos.com

 @ecoibericos

 Ecoibéricos de Jabugo

Este proyecto nace con la intención de cuidar la Tierra, sostener nuestra dehesa ecológica y devolverles la mayor parte posible de todos los valores y bienes que nos aporta. Para ello comercializamos los productos ecológicos de sus cerdos ibéricos. Contamos con la certificación ecológica CAAE, Incedeca y Certicalidad.

Obrador La Artesa

 Pan y derivados

 Sevilla

 www.la-artesa.org

 pan@la-artesa.org

 @laartesapan

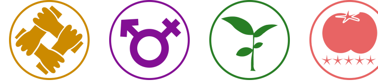
 @PanesLaArtesa



Queremos recuperar el pan de calidad produciendo pan con ingredientes ecológicos, fermentaciones largas y masa madre natural. Potenciamos la recuperación de las variedades locales de trigos a través de la Red Andaluza de Semillas. Fomentamos los grupos de consumo locales así como el comercio de proximidad.

Spiga Negra





Pasta ecológica artesana y harinas

Humilladero (Málaga)

www.spiganegra.com

@spiganegra

@spiganegra

@Spiga_Negra



Fomentamos la agroecología en cultivos extensivos y de secano (cereales) y la creación de micro-agroindustras vinculadas al territorio. Acordamos la siembra y cosecha con dos agricultores cercanos y llevamos a cabo todo el proceso (almacenaje y limpieza de granos, molienda y elaboración de la pasta). Contamos con la certificación del CAAE y formamos parte de la Subbética Ecológica.

Folks Bier







 Cerveza Artesana

 Aracena (Huelva)

 www.folksbier.es

 @folks_bier

 @folksbieraracena

Nuestra cerveza es artesanal, sin filtrar ni pasteurizar. Tratamos siempre de adquirir las materias primas a productoras locales. Elaboramos nuestras variedades con el máximo respeto posible con el entorno. Vendemos nuestros productos en un rango kilométrico reducido desde el lugar de elaboración.



Mare Nostrum

MARE NOSTRUM
Postres y lácteos

 Productos lácteos

 Castilblanco Arroyos (Sevilla)

 www.lacteos-mare-nostrum.com

 maria@lacteos-mare-nostrum.com

Elaboramos productos lácteos a base de leche cruda de cabra. Practicamos la ganadería en extensivo en dehesa, con cabras de la raza florida autóctona sevillana. Utilizamos fermentos propios.



Monte Robledo Aracena S.L.








 Quesos de cabra

 Aracena (Huelva)

 monte_robledo@hotmail.com

 @monterobledoaracena

Producimos quesos ecológicos de leche cruda de cabra. Realizamos talleres y visitas a la finca.



La Biznaguera

La biznaguera

 Productos de cosmética e higiene personal

 Córdoba

 www.labiznaguera.com

 @la_biznaguera

 @labiznaguera.ecocosmetica

Trato de ofrecer una alternativa asequible, libre de tóxicos, sostenible y cercana, a los productos de cosmética e higiene convencionales que dañan tanto nuestra salud como la de la naturaleza, además de reproducir lógicas de mercado abusivas e injustas para personas y animales. Para ello ofrezco un producto local y artesanal. Los ingredientes son naturales, de calidad, de producción ecológica certificada, libres de tóxicos y sin sufrimiento animal. Y todo con un toque andalusí.



Jabones Olimpia







 Jabones naturales para la limpieza del hogar

 San José de la Rinconda (Sevilla)

 www.jabonesolimpia.com



Mi objetivo es elaborar productos de limpieza sanos y sin químicos agresivos, lo más naturales posibles y con el mínimo impacto para el medioambiente. A futuro quiero constituirme como empresa social sin ánimo de lucro en la que donaré el 100% de los beneficios a proyectos sociales nacionales e internacionales. Elaboro los jabones en un taller de modo artesanal. Cuento con registro de artesano de la Junta de Andalucía.

Charcuterra








 Embutidos y hamburguesas de origen vegetal

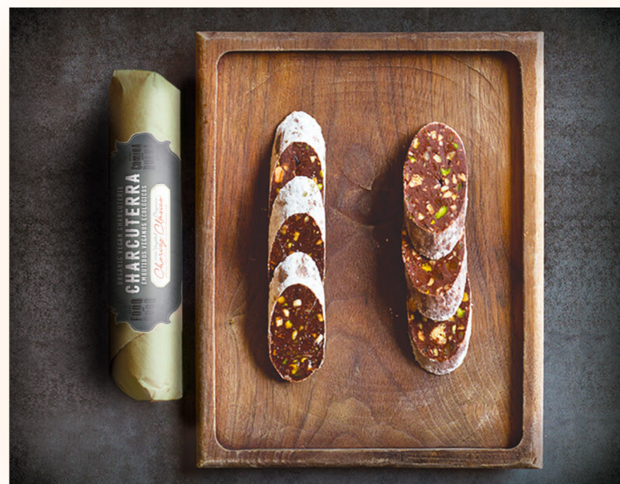
 Jerez de la Frontera (Cádiz)

 charcuterra.com

 @charcuterra

 @charcuterra

Se trata de un proyecto de alimentación saludable, basado en la economía del bien común. Las materias primas utilizadas son ecológicas. La producción y el envasado se realiza de forma manual, y el producto final se comercializa a corta distancia.



Yemaya

YEMAYA

Productos Ecológicos y artesanos






 Huevos, hortalizas, frutas, postres y platos preparados

 Marchena (Sevilla)

 www.deyemaya.es

 ecodeyemaya@gmail.com

 Yemaya

Producción de alimentos sanos y de temporada, respetando el medio ambiente, que lleguen directamente a quien los consume. Los platos están preparados también con productos de temporada.











    @isfandalucia

https://andalucia.isf.es

 info@andalucia.isf.es